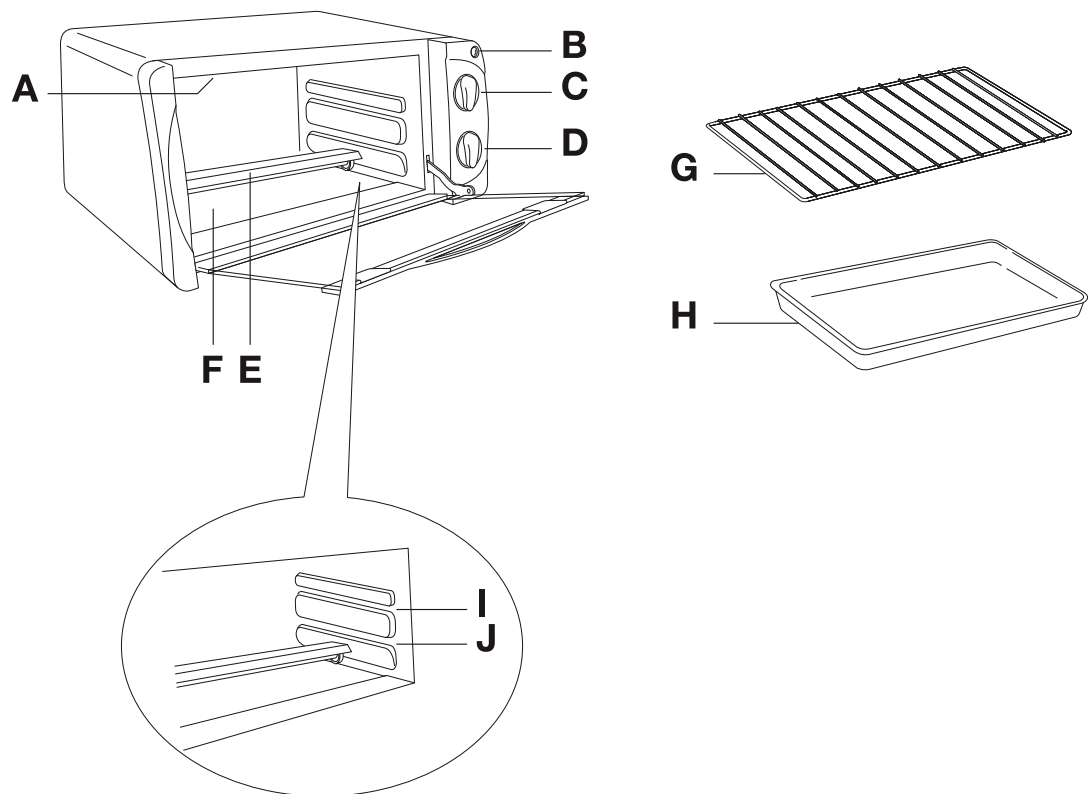


DESCRIPTION DU FOUR ET DES ACCESSOIRES



- A** Résistance supérieure
- B** Lampe témoin
- C** Bouton Sélecteur fonctions
- D** Bouton marche et minuterie
- E** Résistance inférieure
- F** Réflecteur résistance inférieure
- G** Grille
- H** Lèchefrite
- I** Glissière supérieure
- J** Glissière inférieure

TABLEAU RÉCAPITULATIF

Programme	Bouton sélecteur fonctions	Bouton marche et minuterie	Lampe témoin	Position grille et lèche-frite
Éteint				-
Cuisson au four/toast	PR			
Cuisson au gril	PR			

Le témoin (B) allumé indique que le four chauffe et il s'éteint pour indiquer que le four a atteint la température programmée.

Pendant les fonctions "Cuisson au four" et "Toast", ne mettez jamais la lèche-frite ni d'autres récipients directement sur la résistance inférieure.



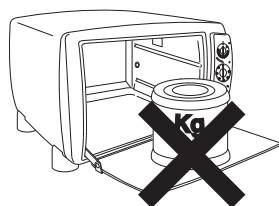
CONSIGNES IMPORTANTES

- **Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.**
- Ce four a été conçu pour cuire des aliments. Il ne doit pas être utilisé dans d'autres buts et il ne doit en aucun cas être modifié ni transformé.
- Positionnez l'appareil sur un plan horizontal à une hauteur d'au moins 85 cm, hors de la portée des enfants.
- Lavez soigneusement tous les accessoires avant l'utilisation.
- **Avant de brancher l'appareil, vérifiez si:**
 - La tension de réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
 - La prise de courant peut supporter une intensité de 16 A et si elle est munie de mise à la terre.
- **Le fabricant déclinera toute responsabilité si cette norme sur les accidents de travail n'est pas respectée.**
- Avant la première utilisation, videz le four de tous les papiers, cartons de protection, livrets, sacs en plastique etc.
- Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil à vide, thermostat au maximum, pendant au moins 15 minutes pour éliminer l'odeur de neuf et éventuellement la fumée due aux substances protectrices qui recouvrent les résistances pour le transport. Pendant cette opération, aérez la pièce.

ATTENTION: après avoir déballé l'appareil, vérifiez si la porte est en parfait état.

La porte est en verre, donc elle est fragile. Si elle est visiblement ébréchée, griffée ou rayée, il est conseillé de la faire remplacer. Pendant l'utilisation, les opérations de nettoyage et les déplacements de l'appareil, évitez de claquer la porte, de la heurter violemment et de verser des liquides froids sur le verre chaud de l'appareil.

- **Quand l'appareil est en marche, la température de la porte et la carrosserie peut être très élevée. Ne touchez que les boutons, les poignées et les touches. Ne touchez jamais les parties métalliques ni le verre du four. Si besoin est, utilisez des gants.**
- **Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures.**
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il est en marche.
- N'utilisez pas l'appareil si:
 - Son cordon d'alimentation est défectueux.
 - L'appareil est tombé ou s'il présente des dégâts visibles ou des anomalies de fonctionnement.Le cas échéant, afin d'éviter tout risque, apportez l'appareil dans le Centre de Service Après-vente le plus proche.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation et évitez son contact avec les pièces chaudes du four. Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon.
- Si vous devez utiliser une rallonge, assurez-vous qu'elle est en bon état, que sa fiche est munie de mise à la terre et que la section du conducteur est au moins égale à celle du cordon d'alimentation fourni avec l'appareil.
- Afin d'éviter tout risque de décharges électriques, n'immergez jamais dans l'eau ni dans d'autres liquides le cordon d'alimentation, sa fiche ni l'appareil entier.
- Ne positionnez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- Ne rangez jamais de produits inflammables à proximité du four ni sous le meuble sur lequel il est posé.
- **Le pain peut brûler. Surveillez toujours le four pendant le grillage ou la cuisson au gril. Ne faites jamais marcher l'appareil sous un meuble suspendu ou une étagère, ni à proximité de matières inflammables (tentures, rideaux, etc.)**
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur :
- Ne mettez jamais de papier, carton ou plastique dans le four et ne posez jamais rien dessus (ustensiles, grilles ou autres objets).
- N'introduisez rien dans les bouches de ventilation. Ne les obturez pas.
- **Si les aliments ou d'autres pièces du four prennent feu, n'essayez surtout pas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Laissez la porte fermée, débranchez l'appareil et étouffez les flammes avec un chiffon humide.**
- Ce four n'a pas été conçu pour être encastré.
- Une fois que la porte est ouverte, respectez les points suivants :
 - évitez d'exercer une pression excessive en posant des objets trop lourds ou en tirant la poignée vers le bas.
 - ne posez jamais, sur la porte ouverte, de récipients lourds ni de plats brûlants à peine sortis du four.



- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si vous utilisez cet appareil ailleurs que dans le pays où il a été acheté, faites-le contrôler dans un centre de service agréé.
- Pour votre sécurité personnelle, ne démontez jamais l'appareil vous-même ; adressez-vous toujours à un centre de service agréé.
- Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique. Tout usage professionnel, non approprié ou non conforme au mode d'emploi n'engage aucunement la responsabilité du fabricant ni sa garantie.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Les réglages, réparations et remplacements du cordon d'alimentation doivent être effectués exclusivement par du personnel agréé par le Fabricant ou par son service assistance. Afin d'éviter tout risque, si le câble d'alimentation est détérioré, faites-le remplacer exclusivement par le constructeur, dans un centre de service ou par un électricien qualifié.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni de raclettes en métal pour nettoyer la porte en verre du four: risque d'endommagement de la surface et de rupture.
- L'appareil ne doit pas fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système séparé de télécommande.
- L'appareil doit être positionné et fonctionner le dos contre le mur.

Conservez ce mode d'emploi

Avertissements pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive européenne 2002/96/EC.



Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement Voir plaque signalétique
 Puissance maximale absorbée Voir plaque signalétique

Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE sur la comptabilité électromagnétique et au règlement (CE) n° 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matériaux en contact avec les aliments.

PROGRAMMES DE CUISSONA

Conseils généraux

- Pour les cuissons au four traditionnel et au gril, il est conseillé, pour obtenir un résultat parfait, de préchauffer le four à la température désirée.
- Les temps de cuisson dépendent de la qualité des produits, de la température des aliments et du goût personnel. Les temps indiqués dans les tableaux sont indicatifs et peuvent subir des variations. **Ils ne tiennent pas compte du temps nécessaire pour préchauffer le four.**
- Pour la cuisson de surgelés, consultez également les temps conseillés sur l'emballage des produits
- Le témoin (B) allumé indique que le four est en marche et il s'éteint pour indiquer que le four a atteint la température programmée.

Attention: Pour les cuissons de plus de 15 minutes, il est recommandé de toujours remonter la minuterie jusqu'à atteindre le temps de cuisson désiré.

Bouton marche et minuterie (D)

- **Pour allumer le four et pour programmer la durée de cuisson:**

Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au temps désiré (max. 15 minutes). Le temps programmé s'étant écoulé, le four émet un signal acoustique et il s'éteint automatiquement.

- **Pour arrêter le four:** Ramenez le bouton sur "0".

Pour programmer des temps inférieurs à 3 minutes, tournez d'abord le bouton au-delà des 5 et mettez-le sur le temps désiré.

Cuisson au four

- Insérez la grille (G) avec les aliments dans la glissière inférieure (voir page 10).
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (C) sur .
- Tournez le bouton de marche et minuterie (D) sur le temps désiré.

Temps de cuisson conseillés

Attention : les données de ce tableau sont indicatives.

Les temps de cuisson et les températures peuvent varier selon les recettes, le type d'ingrédients, les quantités et le récipient utilisé.

Il est recommandé de toujours vérifier si les aliments sont bien cuits avant de servir.

Recettes	Quantité	Bouton sélecteur fonctions	Temps de cuisson	Observations et conseils
Pizza	2 x 100g		20-25 min.	Huilez bien la lèchefrite (H): Les temps de cuisson peuvent varier selon les ingrédients
Poulet en morceaux	750g		85-95 min.	Tournez à mi-cuisson. Couvrez avec du papier d'aluminium pendant la première heure de cuisson
Rôti de porc	1000g		145-155 min.	Tournez à mi-cuisson
Génoise	400g		20-25 min.	
Tartelettes	700g		30-40 min.	

Ajoutez au temps de cuisson environ 5 minutes de préchauffage.

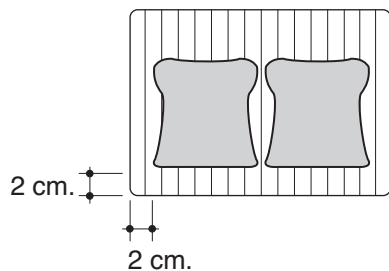
Cuisson au four des aliments surgelés

Recettes	Quantité	Bouton sélecteur fonctions	Temps de cuisson	Observations et conseils
Lasagnes	500g		45-55 min.	Posez l'emballage, s'il est prévu pour la cuisson au four, directement sur la grille. Autrement (avec les contenants en plastique) mettez le contenu de l'emballage dans la lèchefrite (H).
Cannelloni	500g		45-55 min.	
Gratin d'aubergines	450g		45-55 min.	
Pain congelé	150g		12-22 min.	Posez le pain directement sur la grille. Les temps de cuisson peuvent varier selon la grandeur et le type de pain.

Grillage

Cette fonction est conseillée pour:

- tranches de pain
- toasts farcis (croque-monsieur)
- sandwiches
- Insérez la grille (G) dans la glissière inférieure (voir page 10).
- Posez les tranches de pain ou les sandwiches au milieu de la grille (voir figures ci-contre) selon les quantités et refermez la porte.
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (C) sur .
- Tournez le bouton de la minuterie (D) sur le temps désiré.
- Il peut se former de la condensation sur la vitre intérieure de la porte. Cela est tout à fait normal. La condensation évaporerait dès que le four sera chaud.
- **Lors de la première mise en service du four, sélectionnez une position intermédiaire et grillez quelques tranches pour vérifier le degré de grillage. Ensuite, réglez le bouton selon les goûts de chacun.**
- Si vous grillez en succession rapide, n'oubliez pas que, pour obtenir la même coloration, vous devrez mettre le bouton de marche et minuterie (D) sur des valeurs de plus en plus basses.
- Un signal sonore avertit quand le temps programmé s'est écoulé. Le grillage est alors terminé et les résistances s'éteignent automatiquement.



Cuisson au grill

- Insérez la grille (G) dans la glissière supérieure (voir page 10).
- Il est conseillé de verser 2 verres d'eau dans la lèchefrite, contre la fumée et les mauvaises odeurs dues à la graisse qui brûle et pour faciliter le nettoyage.
- Tournez le bouton du sélecteur de fonctions (C) sur  .
Préchauffez le four pendant 5 minutes.
- Posez les aliments sur la grille et refermez la porte.
Les temps de grillage sont indiqués au tableau suivant.
Attention: insérez et extrayez la lèchefrite très prudemment, en veillant à ne pas renverser le contenu.

Recettes	Quantité	Bouton sélecteur fonctions	Temps de cuisson	Observations et conseils
Côtes de porc	2		19-29 min.	Tournez après 11 minutes
Saucisses de Frankfort	3		10-20 min.	Tournez après 6 minutes
Hamburgers	2		13-23 min.	Tournez après 7 minutes
Saucisses	4		20-30 min.	Tournez après 11 minutes
Brochettes	500g		26-36 min.	Tournez après 8, 15, 21 minutes

NETTOYAGE

- Un nettoyage fréquent évitera la formation de fumées et de mauvaises odeurs pendant la cuisson.
- Avant toute opération de nettoyage, débranchez toujours l'appareil.
- Évitez d'immerger l'appareil dans l'eau ; ne le lavez pas au jet d'eau.
- Ne passez pas la grille ni la lèchefrite au lave-vaisselle !
- Utilisez toujours une éponge humide pour nettoyer les surfaces externes. Évitez les produits abrasifs qui abîmeraient la peinture.
- Pour nettoyer l'intérieur du four, n'utilisez jamais de produits corrosifs pour l'aluminium (détergents en sprays) et évitez de gratter les parois avec des objets pointus ou coupants.
- Évitez les nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'intérieur du four.